



PESQUISA DE COLIFORMES EM CARNE MOÍDA BOVINA COMERCIALIZADA EM AÇOUGUES DE PRESIDENTE PRUDENTE - SP

THIAGO LUÍS MAGNANI GRASSI; MARIA EUGÊNIA LOPES VILAR; BEATRIZ BACHEGA GOMES; ALEXANDRE MARTINS OLIVETE; RAQUEL BUENO DE OLIVEIRA RODRIGUES

Introdução: Devido à sua variada composição natural e outros fatores ambientais, a carne é um excelente meio para a proliferação de microrganismos patogênicos que podem causar as doenças transmitidas por alimentos. Em especial, a carne moída oferece maior risco de contaminação, pois apresenta uma maior superfície de contato além de sofrer maior manipulação, sendo esse tipo de produto mais susceptível a carrear microrganismos deteriorantes e patogênicos. Com isso, foram instituídos parâmetros microbiológicos para alimentos comercializados em estabelecimentos, tais como os açougues, por meio da Instrução Normativa nº 161 publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Objetivo:** Esse estudo teve por objetivo realizar a pesquisa de coliformes na carne moída obtida de açougues de Presidente Prudente/SP e verificar o atendimento aos parâmetros estabelecidos. **Metodologia:** A análise microbiológica foi realizada no laboratório de Análise de Alimentos da Universidade do Oeste Paulista (UNOESTE) e contou com 15 amostras do corte do miolo de acém moído (200 g), obtendo-as de 15 diferentes açougues (4 boutiques de carnes, 6 supermercados e 5 açougues de bairros da periferia) de Presidente Prudente/SP. As amostras foram analisadas quanto à contagem de coliformes a 30-35 °C (caldo Verde Brilhante) e a 45 °C (caldo EC) pela técnica do número mais provável. **Resultados:** A interpretação dos resultados obtidos nas análises foi feita a partir da comparação dos resultados com os padrões previstos na Instrução Normativa nº 161 (ANVISA). Os resultados indicaram crescimento de *E. coli* em 75% das boutiques, 83,3% dos supermercados e 20% dos açougues de bairros da periferia. **Conclusão:** Pode-se concluir que elevadas contagens de coliformes foram encontradas em todos os tipos de açougue, indicando que as falhas nos processos higiênicos durante a manipulação e processamento existem nesses estabelecimentos, independente da categoria em que foi classificado.

Palavras-chave: Fiscalização, Processamento, Microbiologia, Qualidade, Higiene.